

« Pierrelune »

IGP Urfé



Informations techniques:

Terroir : granitique

Cépage : Pinot Gris

Age des vignes : 20 ans

Vendanges : manuelles avec tri des raisins à la vigne

Vinification : pressurage direct puis débouillage de 24H en cuve inox

Elevage : 4-5 mois en cuve



Dégustation :

A contrario de la « petite vertu », cette cuvée est toute en discrétion au nez. Ce sont des vins un peu fermés dans leur jeunesse et qui demandent un peu d'attente si l'on désire voir s'exprimer tout leur potentiel aromatique ; dans leur jeunesse, on y reconnaît seulement quelques notes mentholées et briochées. Si le Pinot Gris est un cépage plutôt sur la douceur et la rondeur, le terroir de granite vient lui conférer une structure qui s'appuie à la fois sur une légère acidité et une pointe d'amertume. Ce sont des vins dont la puissance en bouche et la discrétion aromatique mettront en valeur les poissons grillés ou les charcuteries un peu grasses.



Vin tout en rondeur

CAVE VERDIER LOGEL- 434 rue de la Côte, 42130 Marcilly le Châtel
- 04 77 97 41 95 - cave.verdierlogel@orange.fr